



Leseprobe

Unsere Fachinhalte bieten Ihnen praxisnahe Lösungen, wertvolle Tipps und direkt anwendbares Wissen für Ihre täglichen Herausforderungen.

- ✓ **Praxisnah und sofort umsetzbar:** Entwickelt für Fach- und Führungskräfte, die schnelle und effektive Lösungen benötigen.
- ✓ **Fachwissen aus erster Hand:** Inhalte von erfahrenen Expertinnen und Experten aus der Berufspraxis, die genau wissen, worauf es ankommt.
- ✓ **Immer aktuell und verlässlich:** Basierend auf über 30 Jahren Erfahrung und ständigem Austausch mit der Praxis.

Blättern Sie jetzt durch die Leseprobe und überzeugen Sie sich selbst von der Qualität und dem Mehrwert unseres Angebots!

4 Lebensmittelhygiene

4.1 Gesetzliche Grundlagen der Lebensmittelhygiene

Lebensmittelunternehmen sind alle Unternehmen, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmittel zusammenhängende Tätigkeit ausüben, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind.

Und:

Lebensmittelunternehmer sind die natürlichen oder juristischen Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden.

Soweit der Verordnungstext aus der Europäischen Verordnung VO (EG) 178/2002 Artikel 3 Abs. 2 und 3. Demnach sind auch Schulküchen, Kitaküchen u. Ä. Lebensmittelunternehmen, die von Lebensmittelunternehmen geführt werden und wie alle anderen Lebensmittelunternehmen dem europäischen und dem nationalen Lebensmittelrecht unterliegen.

*Schul- und Kitaküchen
sind Lebensmittel-
unternehmen*

Kerngedanken des in allen Mitgliedstaaten geltenden EU-Lebensmittelhygienerechts sind u. a. die Stärkung der Eigenverantwortung der Lebensmittelunternehmerinnen und -unternehmer für die Lebensmittelsicherheit und die Einbeziehung der gesamten Lebensmittelkette nach dem Motto „vom Stall bis auf den Tisch“. Dazu gilt

*Stärkung der Eigen-
verantwortung*

es, weit über 200 Verordnungen, Gesetze und Entscheidungen zu befolgen. An oberster Stelle steht der Verbraucherschutz, der mittels dreier Hauptziele definiert¹ wird.

- Schutz der Gesundheit: Nur sichere Lebensmittel dürfen angeboten werden.
- Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher vor Täuschung
- sachgerechte Information der Öffentlichkeit

u. a. sind folgende Grundprinzipien einzuhalten²:

1. **das Prinzip der Lebensmittelkette:** Alle Maßnahmen zur Sicherung der Lebensmittelqualität müssen konsequent entlang der gesamten Lebensmittelkette durchgeführt werden. Fehler auf einer einzigen Stufe können sich auf die gesamte Kette auswirken.
2. **das Prinzip der Unternehmerverantwortung:** Jeder Lebensmittelunternehmer ist eigenverantwortlich für die Lebensmittelprodukte und unterliegt der Sorgfaltspflicht³.
3. **das Prinzip der Rückverfolgbarkeit:** Das Prinzip der Rückverfolgbarkeit gilt für alle Lebensmittelunternehmer (-produzenten)⁴.

¹ Quelle: BMEL und BfR

² Siehe auch „Die aktuelle Lebensmittelhygiene-Verordnung“, Johann Hamdorf, Beuth Verlag 2011

³ Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV 2007) § 3 Allgemeine Hygieneanforderungen

⁴ Artikel 18 der Basis-Verordnung VO (EG) 178/2002

4.1.1 Europäisches Recht

„Europarecht vor nationalem Recht“ – demnach müssen europäische Verordnungen von den angeschlossenen Staaten unverändert umgesetzt werden. Eventuell bestehende Lücken oder spezifisches Nationalrecht werden durch nationale Gesetze und Verordnungen abgedeckt.

*Europarecht vor
nationalem Recht*

In den europäischen Verordnungen werden grundsätzlich Erwägungsgründe vorangestellt, die die Inhalte der Verordnungen erläutern. Im Folgenden werden die Verordnungen (EG) 178/2002, (EG) 852/2004 und (EG) 853/2004 behandelt.

4.1.1.1 VO (EG) 178/2002

Die VO (EG) 178/2002 dient zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit. Sie wird auch Basis-Verordnung genannt. Die Bildungseinrichtungen müssen sich hauptsächlich mit

*Allgemeine
Grundsätze des
Lebensmittelrechts*

- Artikel 5 – Allgemeine Ziele (hohes Maß an Schutz für das Leben und die Gesundheit der Menschen),
- Artikel 6 – Risikoanalyse (Verpflichtung zu Risikoanalysen, außer wenn dies nach den Umständen oder der Art der Maßnahme unangebracht wäre),
- Artikel 8 – Schutz der Verbraucherinteressen (Verhinderung von Praktiken des Betrugs oder der Täuschung, der Verfälschung von Lebensmitteln und aller sonstigen Praktiken, die den Verbraucher irreführen können),

- Artikel 14 – Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit (Lebensmittel, die nicht sicher sind, dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden),
- Artikel 18 – Rückverfolgbarkeit (die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen) und
- Artikel 19 – Verantwortung für Lebensmittel: Lebensmittelunternehmen (Rückrufmanagement)

befassen.

4.1.1.2 VO (EG) 852/2004

*Basishygiene-
Verordnung*

Die VO (EG) 852/2004 wird auch als Basishygiene-Verordnung bezeichnet. Gemäß Artikel 4 der Verordnung müssen alle Lebensmittelunternehmer die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß den Anhängen I und II der genannten Verordnung erfüllen, im Speziellen die Bildungseinrichtungen lediglich die Anforderungen des Anhangs II.

Gemäß Artikel 5 der Verordnung müssen Lebensmittelunternehmer ständige Verfahren einrichten, durchführen und aufrechterhalten, die auf den Grundsätzen der Gefahrenanalyse und der Überwachung kritischer Kontrollpunkte („HACCP-gestützte Verfahren“ oder HACCP) beruhen. Die HACCP-Grundsätze gelten allgemein als nützliches Instrument, mit dem die Lebensmittelunternehmer die möglicherweise in Lebensmitteln vorkommenden Gefahren beherrschen können.

Anhang II enthält folgende Kapitel:

- Kapitel I: Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird (ausgenommen Kapitel III)
- Kapitel II: Besondere Vorschriften für Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III)
- Kapitel III: Vorschriften für ortsveränderliche und/oder nichtständige Betriebsstätten (wie Verkaufszelte, Marktstände und mobile Verkaufsfahrzeuge)
- Kapitel IV: Beförderung
- Kapitel V: Vorschriften für Ausrüstung
- Kapitel VI: Lebensmittelabfälle
- Kapitel VII: Wasserversorgung
- Kapitel VIII: Persönliche Hygiene
- Kapitel IX: Vorschriften für Lebensmittel
- Kapitel X: Vorschriften für das Umpacken und Umhüllen von Lebensmitteln
- Kapitel XI: Wärmebehandlung
- Kapitel XII: Schulung

Die Lebensmittelunternehmer haben gegenüber den Ordnungsbehörden die Einhaltung der Vorschriften nachzuweisen. Insbesondere ist auf Kapitel XII „Schulung“ zu achten. Demnach sind die Lebensmittelunternehmer verpflichtet, Betriebsangestellte sowie alle Personen, die für die Anwendung der HACCP-Grundsätze in Betracht kommen, entsprechend ihrer Tätigkeit zu schu-

*Schulung der
Mitarbeiter*

len. Außerdem sind alle Anforderungen der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über Schulungsprogramme für die Beschäftigten bestimmter Lebensmittelsektoren einzuhalten. Dies betrifft insbesondere ungelernete Mitarbeiter, die mit empfindlichen Lebensmitteln umgehen. Sie müssen gem. § 4 Anlage 1 der Lebensmittelhygiene-Verordnung extra geschult werden (siehe auch „nationales Recht“).

4.1.1.3 VO (EU) 1169/2011 Lebensmittel-Informationsverordnung

Seit dem 13.12.2014 müssen die Vorschriften der EU-Verordnung 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittel-Informationsverordnung oder LMIV) eingehalten werden. Die LMIV sorgt für Vorgaben zur besseren Lesbarkeit (u. a. eine Mindestschriftgröße), eine klare Kennzeichnung von Lebensmittelimitaten, eine verbesserte Allergenkennzeichnung vorverpackter Lebensmittel und die obligatorische Allergeninformation bei loser Ware. Seit dem 13.12.2016 ist es außerdem Pflicht, auf vorverpackten Lebensmitteln die Nährwertkennzeichnung anzubringen¹.

*Allergen-
kennzeichnung*

Entscheidend für die Küchen von Bildungseinrichtungen sind die Kennzeichnungen gemäß der Zusatzstoffzulassungs-Verordnung und die der Allergene – § 9 Anhang II. Nach deutschem Recht ist die Kennzeichnungspflicht der Zusatzstoffzulassungs-Verordnung kein Problem und auch in den Küchen von Bildungseinrichtungen obligatorisch. Problematisch ist die Kennzeich-


¹ Quelle: BMEL

Bestelloptionen



Hygienemanagement in Bildungseinrichtungen

Sie haben Fragen zum Produkt oder benötigen Unterstützung bei der Bestellung? Unser Kundenservice ist für Sie da:

 08233 / 381-123 (Mo - Do 7:30 - 17:00 Uhr, Fr 7:30 - 15:00 Uhr)

 service@forum-verlag.com

Oder bestellen Sie bequem über unseren Online-Shop:

[Jetzt bestellen](#)